vinetur

Protos lanza la nueva añada de su tinto Protos 27 en Ribera del Duero

El vino procede de cepas de más de 50 años, con 16 meses en barrica francesa

martes 24 de noviembre de 2026



Bodegas Protos ha lanzado este martes, 24 de noviembre, la nueva añada 2023 de Protos 27, un tinto de la Denominación de Origen Ribera del Duero elaborado al 100% con Tinta del País. La bodega pone el vino a la venta con un precio recomendado de 29,95 euros y lo ofrece, por ahora, a través de su tienda en línea.

La uva procede de viñedos en vaso de más de 50 años situados a 850 metros de altitud en Anguix, Roa, Quintanamanvirgo y La Horra, en la provincia de Burgos. Protos precisa que se trata de parcelas asentadas sobre suelos calizos y laderas con orientación sur, con racimos pequeños y sueltos y una producción media de apenas 2.500 kilos por hectárea.

La empresa relaciona el perfil de esta añada con las condiciones meteorológicas de 2023. De acuerdo con su valoración técnica, el año estuvo marcado por temperaturas por encima de la media, sobre todo en abril y durante el verano, junto con un reparto irregular de las lluvias. Tras un otoño y un invierno con precipitaciones abundantes, la primavera fue seca y las lluvias repuntaron en septiembre y octubre. Ese comportamiento del tiempo adelantó el ciclo vegetativo de la vid desde la brotación hasta el envero.

La vendimia se realizó a mano en cajas de 20 kilos y fue seguida de una selección de racimos. Después de una maceración de 10 días y de la fermentación con levaduras propias seleccionadas, el vino pasó a barricas nuevas de roble francés. Allí hizo la fermentación maloláctica y permaneció 16 meses.

Durante la crianza, Protos señala que parte del vino se trasladó a barricas de un año en función de su evolución en cata, con el objetivo de limitar el peso de la madera y mantener la intensidad de la fruta. El proceso se completó con un año de reposo en botella antes de su salida al mercado.

En la descripción sensorial difundida por la bodega, Protos 27 2023 presenta un color rojo picota con ribetes violáceos. En nariz, la empresa habla de un vino complejo y perfumado, con presencia de fruta roja y negra fresca, junto a notas lácteas y balsámicas. En boca, lo define como equilibrado y fácil de beber, con buena acidez, taninos dulces y un final largo. La temperatura de servicio recomendada es de 17-18ºC.

El lanzamiento se apoya en uno de los argumentos habituales de la casa: el trabajo con viñedo viejo en Ribera del Duero y una crianza larga, con paso por madera nueva y afinado posterior en botella. En este caso, la secuencia suma más de dos años entre barrica y reposo, una fórmula orientada a sacar el vino al mercado cuando ya ha completado buena parte de su evolución inicial.

Protos recuerda que la bodega fue fundada en 1927 y que comercializa sus vinos en más de 100 países. También señala que su sede en Ribera del Duero fue diseñada por Richard Rogers, premio Pritzker de arquitectura, y que en 2013 la revista Wine and Spirits la eligió Bodega del año. La empresa añade además que en 2022 Drinks International la incluyó entre las 50 bodegas más admiradas del mundo y que su instalación de Ribera del Duero es la más visitada de la denominación.